

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Ковко О.С., студент, olgakowk2098@gmail.com,
Копоть О.В., кандидат с.-х. наук, доцент, заведующий кафедрой,
kopot.olga.ggau@gmail.com,
УО «Гродненский государственный аграрный университет»,
Республика Беларусь

Аннотация. Изучено влияние томатного порошка на качество и пищевую ценность сыровяленых колбасок из мяса птицы. Проведены исследования органолептических, физико-химических показателей. Установлено улучшение качественных характеристик.

Ключевые слова: сыровяленые колбаски из мяса птицы, показатели качества, томатный порошок.

Введение. В настоящее время вырабатывается множество наименований колбасных изделий. Специфический вкус и структура сыровяленых колбас позволяет отнести их к изысканным деликатесам. Особая технология производства, которая включает длительную сушку, позволяет сохранить в готовом продукте максимальное количество полезных веществ.

Традиционно для производства колбас используется свинина и говядина. Однако в наше время все большее распространение находит мясо птицы в связи с его доступностью и высокой пищевой ценностью. В мясе птиц содержатся те же белки и азотистые небелковые экстрактивные вещества, что и в мясе убойных животных, однако, в мясе птиц больше полноценных и меньше трудно усваиваемых белков (коллагена и эластина), что обуславливает его высокую питательную ценность.

Мясо птицы не пользуется особой популярностью при производстве сыровяленых колбас. Основной причиной является недостаточное цветообразование готового продукта, что делает необходимым комбинирование мяса птицы с другим сырьем либо использование различного рода красителей. Однако цена мяса птицы привлекает и производителей, и покупателей. Поэтому возникает необходимость улучшения цветочных характеристик фарша с целью улучшения органолептических показателей готовых колбас [1].

Целью данной работы является разработка рецептуры и технологии производства сыровяленых колбасок из мяса птицы с использованием томатного порошка. Контрольным являлся образец, изготавливаемый по традиционной рецептуре, в состав которой входит свинина и мясо птицы.

Материал и методика исследования. В рецептуре опытного образца основным сырьем является также мясо птицы и свинина, а в качестве дополнительного компонента введено 3% томатного порошка.

В соответствии с СТБ 1996-2016 «Изделия сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия» сыровяленая колбаска - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке, продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер не более 16 мм.

Результаты исследования. Томатный порошок для интенсификации окраски колбас из мяса птицы выбран не случайно. Широко известны его полезные свойства. А ликопин, которым богаты вяленые томаты, выступает в организме человека мощным природным антиоксидантом, замедляя процессы старения и действуя как противоопухолевое средство. Кроме того, в вяленых помидорах содержание ликопина более высокое и усваивается он быстрее. Поэтому считаем томатный порошок хорошей натуральной альтернативой синтетическим красителям, применяемым в мясоперерабатывающей промышленности.

У образцов исследовали основные показатели качества: органолептические, физико-химические.

Исследуя органолептические показатели, было установлено, что образцы существенно не отличаются друг от друга. Однако опытный образец, содержащий в рецептуре томатный порошок, характеризовался более насыщенным цветом, как с внешней стороны батона, так и на срезе. Изменения вкуса, аромата, консистенции не наблюдали.

В процессе исследования была изучена пищевая и биологическая ценность продукта. В опытном образце количества белка и жира снизилось на 0,3% и 39% соответственно в связи с введением растительного сырья. Содержание углеводов увеличилось на 7,14%. Калорийность

опытного образца составила 290 ккал. Все показатели соответствовали требованиям СТБ 1996-2016.

При исследовании содержания витаминов и минеральных веществ в опытном образце был замечен ряд изменений. Особенно существенно возросло содержание витамина В₆ (пиридоксин) – почти на 45%, а также витамина В₁ (тиамина) – на 27 %, витамина С (аскорбиновой кислота) – на 15%.

По минеральным веществам обнаружены следующие результаты. В опытном образце увеличилось содержание калия на 9,4%, магния и кальция на 5,9 и 4,1% соответственно. Вместе с тем содержание железа уменьшилось на 7%, а фосфора – на 4,2%.

Выводы. Таким образом, использование томатного порошка в рецептуре сыровяленых колбас из мяса птицы, положительно влияет на органолептические показатели, позволяет повысить содержание биологически активных веществ и расширить ассортимент продуктов из мяса птицы.

Список использованных источников

1 Копоть О.В., Коноваленко О.В., Закревская Т.В. Использование томатного порошка в производстве сыровяленых колбас из мяса птицы // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XXIII Международной научно-практической конференции. – Гродно, ГГАУ, 2020. – С. 263-265.

3 Кислинг М., Тёпфль Ш. Щадящая обработка продуктов, чувствительных к термическому воздействию // Мясная индустрия, 2013. – № 4. – С. 44-48.

DEVELOPMENT OF A RECIPE AND TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF RAW CURED SAUSAGES FROM POULTRY MEAT

Kovko O.S., Kopot O.V.

Abstract. The influence of tomato powder on the quality and nutritional value of dried sausages from poultry meat has been studied. Studies of organoleptic, physico-chemical parameters have been carried out. The improvement of quality characteristics has been established.

Keywords: dried sausages from poultry meat, quality indicators, tomato powder.